

Alta Vista

VIVE MALBEC

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Mendoza

Vitigno 100% Malbec

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a mano, separati dagli steli e gli acini vengono trasferiti in una pressa meccanica. La fermentazione alcolica avviene con un lievito selezionato per 7 giorni e si effettuano frequenti rimontaggi a temperatura controllata (26-28 °C). La macerazione continua per altri 10 giorni.

Invecchiamento Il 25% del vino affina in botti di rovere francese per 6 mesi.

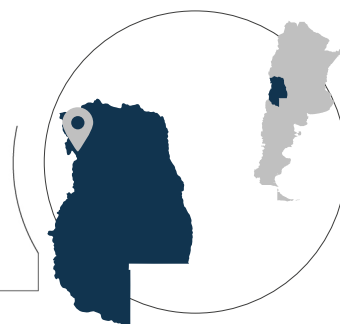
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso violaceo chiaro.

Profumo Intenso aroma di frutti rossi, specialmente prugna. Delicato accenno di vaniglia e caffè.

Sapore Al palato è giovane e vivace. I sentori di frutta e legno si percepiscono attraverso i rotondi e dolci tannini.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare la classica cucina argentina, formaggi e salumi.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY

